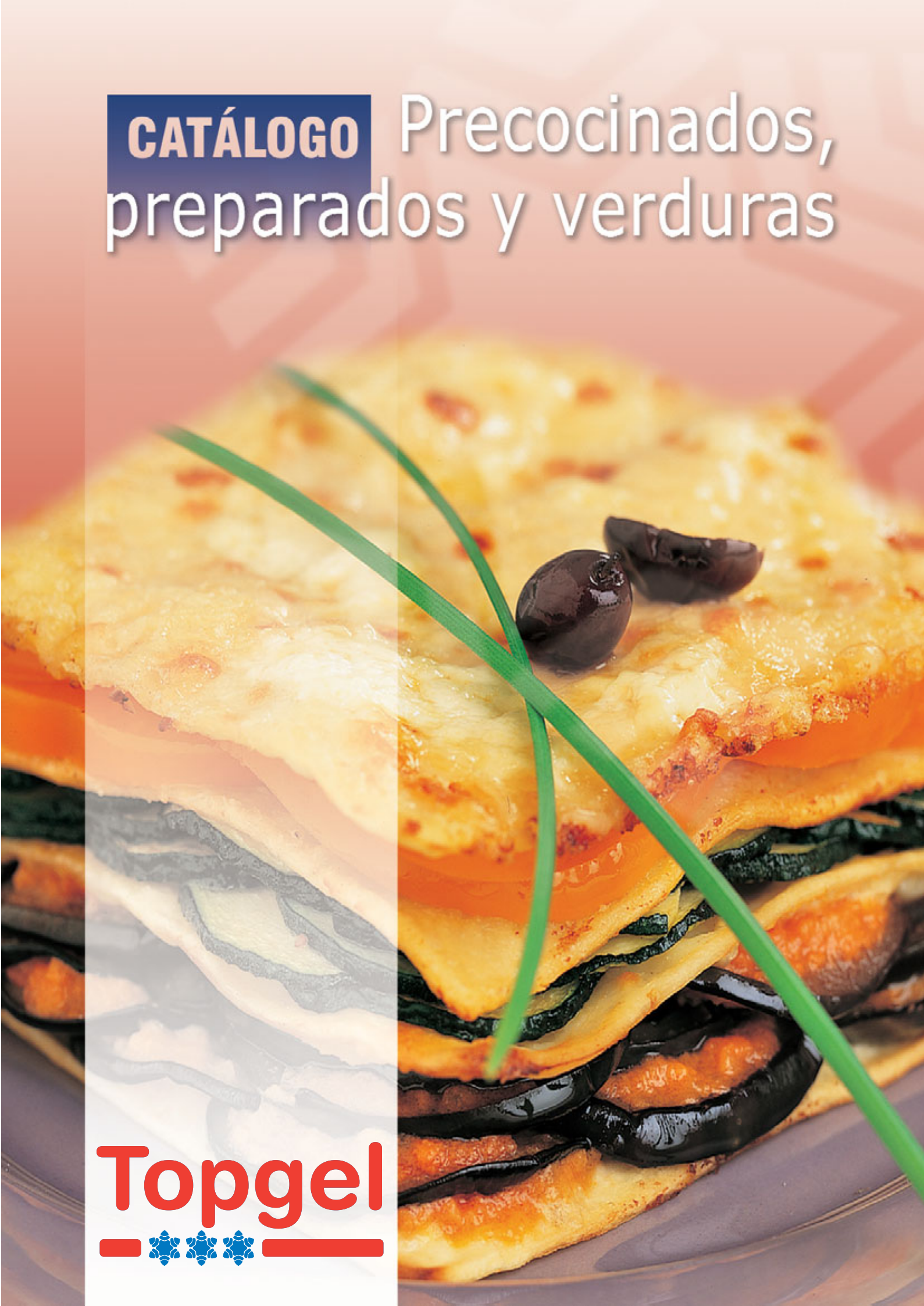
CATÁLOGO Precocinados, preparados y verduras



Topgel

Topgel

Contenidos

- Croquetas
- Aperitivos
- Pastas y pizzas
- Tortillas y crepes
- Precocinados de pescado y marisco
- Precocinados de carne
- Verduras al natural
- Hongos y setas
- Hojaldres y empanadas
- Fagots
- Precocinados de verdura y salteados
- Patatas
- 5ª gama: calentar y servir

Croqueta tradicional de jamón / pollo / bacalao

Croqueta compuesta de un rebozado prefrito y de un relleno de salsa bechamel muy blanca y apreciada por su cremosidad, con tropezones de jamón (7%), pollo (8%) o bacalao (6%).

PIEZA: 35 g. aprox.
BOLSA: 500 g. (pollo/bacalao), 1Kg. (jamón)
CAJA: 10/5 bolsas

Croquetas artesanas de jamón / pollo

Croqueta elaborada con abundantes tropezones (10%) de jamón cocido y curado o pollo de la mejor calidad y envueltos por una deliciosa bechamel gustosa y suave al paladar.

PIEZA: 35 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Croquetas caseras de jamón/pollo

Croqueta elaborada de forma tradicional con sabrosos tropezones de jamón o pollo (5%) y envueltos por una deliciosa bechamel muy suave al paladar.

PIEZA: 28 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Croquetas sabor jamón/pollo

Croqueta clásica de corteza dorada y compuesta de un relleno de jamón o pollo (0,3%) con bechamel tradicional.

PIEZA: 20 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Mini croquetas caseras de jamón

Croqueta original elaborada con tropezones de jamón curado (6%) de la mejor calidad y un punto de jerez, envueltos por una deliciosa bechamel de gran consistencia.

PIEZA: 10 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180ºC, aproximadamente) durante 3-4 minutos

Dátiles con bacon

Sabroso dátil de Argelia relleno de almendra, acompañado de una loncha de bacon, sujeto con un palillo para que su manipulación sea muy sencilla.

PIEZA: 20 g. aprox.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 5 Kg.

MODO DE EMPLEO: Descongelar el producto y freir en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en horno convencional o microondas.

Nubes de pollo

Porciones de carne de pollo naturales, troceadas, maceradas y empanadas.

PIEZA: 22 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír en aceite abundante y muy caliente, no se deben echar muchas unidades a la vez para que la temperatura del aceite no disminuya y frían bien.

Alitas de pollo marinadas

Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con un exquisito aroma a pollo braseado.

PIEZA: 33 g. aprox.
CAJA: 5 Kg.

MODO DE EMPLEO: Poner al horno de 10 a 15 minutos.

Empanadillas de bonito

Empanadilla compuesta de una masa obleada con un relleno (45%) de sofrito de tomate, bonito (0,3%), atún y/o caballa (5,7%), cebolla, huevo y pimiento morrón.

PIEZA: 32 g. aprox.
CAJA: 96 Uds. (4 bandejas de 24 Uds.)

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente. Tiempo de fritura 2-3 minutos. Tiempo de descongelado 15 minutos. Temperatura de fritura del aceite alta. No freír muchas unidades cada vez.

Mini empanadillas de bonito

Pequeña masa obleada con un relleno (45%) de sofrito de tomate, bonito (0,3%), atún y/o caballa (5,7%), cebolla, huevo y pimiento morrón.

PIEZA: 14 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente. Tiempo de fritura 2-3 minutos. Tiempo de descongelado 15 minutos. Temperatura de fritura del aceite alta. No freír muchas unidades cada vez.

Bocadito de marisco

Porción de bloque de Krill (50%), rebozado mediante un proceso de doble cortina, prefrito y ultracongelado.

PIEZA: 12,5 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar el producto, freir en aceite muy caliente (180ºC) durante tres o cuatro minutos, hasta que se dore el rebozado.

Huevo moll

Huevo cocido en rodajas (24%), recubierto de una suave bechamel y empanado.

PIEZA: 53 g. aprox.
BOLSA: 1 kg.
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE EMPLEO: Puede cocinarse nada más sacarlo del congelador, aunque es preferible dejar que pierda frío a temperatura ambiente durante unos minutos. Freír en abundante aceite muy caliente.

Buñuelos de bacalao

Exquisito buñuelo prefrito con bacalao (9,4%), aromatizado con ajo y perejil para satisfacer a los paladares más exigentes.

PIEZA: 11 g. aprox.
BOLSA: 700 g.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar el producto, freir en aceite muy caliente (180ºC) durante tres o cuatro minutos, hasta que se dore el rebozado.

Gamba rebozada

Gamba pelada, rebozada y prefrita con la cola descubierta para una fácil manipulación

PIEZA: 18 g. aprox.
CAJA: 6 Kg.

MODO DE EMPLEO: Freir en aceite muy caliente hasta que el producto esté dorado. Acompañar con ensalada verde.

Mejillones tigre

Concha de mejillón rellena de sabrosa mezcla de carne de mejillón gallego (20%) y bechamel (76%), cubierto por un crujiente empanado.

PIEZA: 70 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir en abundante aceite muy caliente durante 3-4 minutos.

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao

Pimientos del piquillo rellenos de una rica mezcla de bacalao (15%) y bechamel.

PIEZA: 75 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Hornear a 220ºC durante 20 minutos.

Ravioli de carne

Pasta fresca (60%) de sémola de trigo duro de calidad superior y huevos frescos, rellena (40%) de carnes de ternera y cerdo condimentadas con un ligero toque de pimienta.

COCCIÓN: 9 minutos.
PIEZA: 5,5 g. aprox.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas

Capelletti ricotta-espinacas

Pasta fresca (65%) de sémola de trigo duro de calidad superior espinacas y huevos frescos, rellena (35%) de una suave combinación de queso fresco, ricotta y espinacas.

COCCIÓN: 7 minutos.
PIEZA: 5 g. aprox.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas

Raviolini 4 quesos

Pasta fresca (60%) de sémola de trigo duro de calidad superior y huevos frescos, rellena (40%) de una deliciosa mezcla de quesos fundidos.

COCCIÓN: 6 minutos.
PIEZA: 2 g. aprox.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas

MODO DE EMPLEO: Cocinar la pasta directamente sin descongelar. Escurrir y condimentar al gusto con mantequilla fresca, queso gruyère, parmesano y/o salsa de carne.
Estas pastas experimentan un crecimiento del 50% después de su cocción.

Canelón sin bechamel

Pasta alimenticia rellena de carnes (30%) de cerdo y ave, cebolla y zanahorias.

1 **BANDEJA**: 800 g. (20 Uds.)
CAJA: 5 bandejas — gama

2 **BANDEJA**: 4 Kg. (100 Uds.)
CAJA: 1 bandeja — catering

MODO DE EMPLEO: Tanto si desean cocinarlos con bechamel o a la milanesa, pueden consumirse directamente del congelador o previamente descongelados.

Canelón gratinado

Canelón compuesto de pasta y relleno de carne (12%) de ave, ternera y cerdo, cubierto de salsa bechamel.

1 **BANDEJA**: 300 g. (3 Uds.)
CAJA: 12 bandejas

2 **BANDEJA**: 2 Kg. (18 Uds.)
CAJA: 3 bandejas

MODO DE EMPLEO: No descongelar previamente el producto. Poner en el horno a 200ºC entre 40 y 50 minutos.

Lasagna gratinada

Lasagna compuesta de pasta y relleno de carne (3%) de ave, ternera y cerdo, cubierta de salsa bechamel y espolvoreada de queso rallado.

1 **BANDEJA**: 300 g.
CAJA: 12 bandejas

2 **BANDEJA**: 2 Kg. (6 raciones, aprox.)
CAJA: 3 bandejas

MODO DE EMPLEO: No descongelar previamente el producto. Poner en el horno a 200ºC entre 40 y 50 minutos.

Pizza rectangular de jamón y queso

Crujiente base de pizza precortada en 8 raciones con un topping de tomate especiado, mozzarella, jamón, aceite de oliva, pimienta y orégano.

PLANCHA: 650 g.
CAJA: 8 planchas

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno a 220ºC, hornear durante 15 minutos hasta que el queso esté fundido.

Mussaka

Receta a base de berenjenas, carne picada y tomate. Dos capas de berenjena frita (19,5%) y dos capas de guarnición (35%) de ave, vacuno y cerdo, cubiertas de bechamel (45,5%) y queso rallado.

BANDEJA: 300 g.
CAJA: 12 bandejas

MODO DE EMPLEO: Este plato puede combinarse con puerros gratinados, pimientos rojos rellenos, aguacates con salmón ahumado, salsa boloñesa para pasta, calabacines rellenos, etc.

Tortilla con cebolla

Tortilla de patata, huevo líquido pasteurizado y cebolla (8%) de forma redonda, envasada en film transparente individual.

DIÁMETRO: 22 cm. aprox.
UNIDAD: 600 g.
CAJA: 12 Uds.

Tortilla plancha

Tortilla de patata, huevo líquido pasteurizado y cebolla (8%) de forma rectangular, envasada en film transparente individual.

DIÁMETRO: 27x21 cm. aprox.
UNIDAD: 750 g.
CAJA: 12 Uds.

Tortillón

Tortilla española redonda a base de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%), envasada en film transparente individual.

DIÁMETRO: 24 cm. aprox.
UNIDAD: 800 g.
CAJA: 10 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite. Tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. En horno, calentar durante 20 minutos. En el microondas (800 W): con una bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.

Base de crepes

Pasta de crepe compuesta por harina de trigo y centeno, huevo, aceite vegetal, leche desnatada y componentes lácteos.

DIÁMETRO: 18 cm.
UNIDAD: 60 g.
CAJA: 30 Uds.

MODO DE EMPLEO: Se pueden preparar con un sinfín de combinaciones. Rellenos de champiñones, con jamón, marisco, huevos y bacon, queso roquefort, etc. De postre se sirven con azúcar, mermelada, crema de chocolate, miel, compota de frutas, helado...

Crepes de jamón y queso

GAMA ESTANDAR: Pasta de crepe (50%) envuelta de forma rectangular y relleno de jamón (4%), queso (3%), nata fresca y especias.
PIEZA: 50 g.
CAJA: 40 Uds.
GAMA EXTRA: Pasta de crepe (54%) con un cremoso y abundante relleno de jamón dulce (10%), queso (16%) y lácteos.
DIÁMETRO: 18 cm.
PIEZA: 110 g.
CAJA: 20 Uds.

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno unos minutos, poner los crepes 15 minutos, aproximadamente y listo para servir.

Doré de merluza

Porción de filete de merluza de Namibia (54%), sin espinas, con un empanado especialmente crujiente y dorado.

PIEZA: 125 g. aprox.
BOLSA: 5 Uds.
CAJA: 8 bolsas

Filete de merluza empanado

Porción de bloque de filete de merluza de Namibia o Sudáfrica (56%) presentado con una cobertura de doble empanado y envasado en prácticas bandejas termo-selladas de muy fácil manipulación.

PIEZA: 100 g. aprox.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas

Filete de merluza natural empanado

Auténtico filete de merluza natural seleccionada de Namibia o Sudáfrica (65%) con la forma característica de los lomos y peso variable, empanado con huevo, leche, pan rallado y condimentado con limón y un toque de perejil.

PIEZA: Peso variable
CAJA: 5 Kg.

Varitas de merluza

Varitas de bloque de filete de merluza de Argentina (47%) de forma rectangular cubiertas con un empanado crujiente.

PIEZA: 33 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

Palitos de merluza

Palitos elaborados a partir de merluza desmigada de Argentina (35%) de forma longitudinal y cubiertos con un rebozado crujiente.

PIEZA: 16 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

Rodajas de merluza rebozadas

Porción de bloque de filete de merluza preformado de Namibia o Sudáfrica (65%) con forma de rodaja y acabado con un fino rebozado casero, envasado en prácticas bandejas termo-selladas de muy fácil manipulación.

PIEZA: 90 g. aprox.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.
Productos ideales para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad.

Concha de vieira gratinada 40%

Un preparado compuesto de carne de vieira 40% (zyglochlamys Patagónica) y de una crema a base de cebollas, champiñones y nata fresca (58,18%). Presentación sobre una auténtica concha natural.

PIEZA: 120 g. aprox.
CAJA: 20 piezas

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno 10 minutos. Colocar la viera aún congelada sobre una rejilla a media altura del horno y dejar que se dore durante 15-20 minutos aprox.

Concha de vieira gratinada

Un preparado compuesto de carne de vieira 20% (Zygochlamys Patagónica - Perú) y de una salsa con champiñones nata y cebollitas. Presentación en una verdadera concha natural.

PIEZA: 110 g. aprox.
CAJA: 10 piezas

MODO DE EMPLEO: Precalentar el horno durante 10 minutos. Colocar la concha todavía congelada sobre el grill a media altura del horno y cocinar durante 15-20 mimutos aprox.

Merluza a la Fiorentina

Receta que combina la calidad del filete sin espinas con el sabor de una suave salsa a base de espinacas. Porciones de filetes de pescado blanco de Alaska (55%), sin espinas, cubierta de salsa a la fiorentina.

UNIDAD: 180 g. aprox.
CAJA: 6 Kg.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, poner 25 minutos al horno a 180ºC.

Pescadito rebozado

Deliciosos pescaditos elaborados con pejerrey y con un sabroso rebozado casero.

PIEZA: 30 g. aprox.
CAJA: 3 Kg. aprox.

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Anillas a la romana Premium

Deliciosas y jugosas anillas de pota (50%) rebozadas en harina y prefritas para obtener el mejor crujiente.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Anillas a la romana

Sabrosas anillas de pota (40%) rebozadas en harina y prefritas.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Capricho de mar

Anillas de pota picada (45%) rebozadas en harina y prefritas para obtener su característico color dorado y textura crujiente.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Rabas empanadas

Tiras de potón tierno (80%) pasadas por harina, prefritas y ultracongeladas.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Fritura de rabas

Tiras de potón tierno (75%) empanado con harina de trigo. Producto prefrito.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

Sepia rebozada

Porciones de potón (50%) rebozadas en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Hamburguesa de vacuno

Hamburguesa plana de 125 mm. Elaborada a base de carne de ternera (86%) y deliciosamente especiada.

PIEZA: 105 g.
CAJA: 50 piezas

MODO DE EMPLEO: Freírlas en aceite muy caliente, escurrirlas, ponerles por encima queso gruyere rallado y ponerlas al grill muy caliente hasta que el queso se derrita.

Hamburguesa mixta

RESTAURACIÓN COMERCIAL: Hamburguesa plana compuesta de carne de ternera (58%) y panceta de cerdo (21%). Disponible en dos calibres:

1 **PIEZA:** 80 g. **CAJA:** 56 piezas.

2 **PIEZA:** 105 g. **CAJA:** 50 piezas

COLECTIVIDADES: Hamburguesa compuesta de carne de vacuno del país (65%) y magro de cerdo.

PIEZA: 85 g.
CAJA: 80 piezas

MODO DE EMPLEO: Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

Albóndigas

Carne de vacuno (48%), tocino de cerdo (17%) y pan rallado.

PIEZA: 25 g. aprox.
BOLSA: 2Kg.
CAJA: 3 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freír las albóndigas en una sartén con unas 7 cucharadas de aceite, dorarlas bien y colocarlas sobre un plato con papel de cocina para que escurran el aceite.

Flamenquines de York / York y queso

YORK: Fiambre de magro (30%) y magro de cerdo (30%), empanados con huevo y leche y con un toque de limón, pimienta y perejil.
YORK Y QUESO: Fiambre de magro (30%), queso (18%) y jamón serrano, empanados con huevo y leche, con un toque de limón, ajo y perejil.

PIEZA: 105 g.
CAJA: 6 Kg.

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para acompañar con ensaladas.

San Jacobo Extra

Fiambre de cerdo (40%) relleno de queso (5%) y empanado con huevo y leche, un toque de limón, ajo y perejil.

PIEZA: 115 g.
CAJA: 6 Kg.

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.

Filete natural de pechuga de pollo empanado

Filetes de pechuga de pollo (63%) limpios, sin huesos, macerados y empanados.

PIEZA: 140 g. aprox.
BOLSA: 1 kg.
CAJA: 3 bolsas.

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente unos minutos, al finalizar la fritura recomendamos eliminar el aceite sobrante.

Pechuga de pollo rebozada

Porción de filete de pechuga de pollo (61%), preformada, rebozada con huevo y harina y prefrita.

PIEZA: 90 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg. aprox.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación, freir la pechuga durante 4 minutos en aceite vegetal a 180ºC.

Nuggets de pollo

Producto prefrito a base de carne de pollo (47%) condimentado y rebozado.

PIEZA: 22 g. aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación, freir los nuggets durante 4 minutos en aceite vegetal a 180ºC.

Pechugrín de jamón serrano y pimiento

Filetes de pechugas seleccionadas de pollo y pavo (52%) rellenos de jamón serrano (10%) y pimiento verde frito (10%), y empanados con huevo, leche, pan rallado y especias.

PIEZA: 130 g.
CAJA: 3 Kg.

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Ideal para acompañar con ensaladas.

Cordón Blue de pavo

Un preparado a base de carne blanca de pavo cocido en salmuera (52%), carne roja ahumada de pavo (13%) y queso fundido (10%).

PIEZA: 100 g. aprox.
CAJA: 50 Uds.

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180ºC. Acompañar tanto de verduras como de patatas fritas.

Dientes de ajo picados

Dientes de ajo pelados y troceados en cubos de 3x3 mm., completamente limpios y congelados individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Sofreir en aceite caliente durante 7 minutos.

Corazones de alcachofa

Corazones de alcachofa completamente limpios y congelados individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Derretir mantequilla en una cazuela y poner unos séquitos de jamón. Cuando esté doradito agregamos un poco de harina, removemos y agregamos las alcachofas sin descongelar, probamos de sal y servimos.

Alcachofa en trozos

Alcachofa troceada completamente suelta y limpia, cortada en trozos regulares con un espesor entre 12 y 16 mm.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para preparar fondos de alcachofa y guisos.

Berenjena en dados

Berenjena troceada en dados de 10x10 mm., completamente limpios y congelados individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar directamente sin descongelar. Ideal para revueltos y guarniciones.

Borraja

Tallos de borraja troceados, limpios y congelados individualmente de entre 20 y 40 mm de longitud.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner en agua hirviendo y dejar cocer de 10 a 12 minutos.

Brócoli

Floretes de brócoli de tamaño 60/80 mm., completamente sueltos y limpios.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar Poner en agua hirviendo y dejar cocer 4 minutos.

Cardo

Tallos de cardo troceados, limpios y congelados individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando vuelva a hervir, dejar cocer 20 minutos.

Cebolla en dados

Cebolla en dados, completamente limpios y congelados individualmente, libre de hilos y fibras, con un corte de 10 x 10 mm.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Sofreir en aceite caliente hasta que esté dorada.

Coliflor

Floretes de coliflor de tamaño 50/70 mm., completamente sueltos y limpios. Firme y jugosa, exenta de fibras.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Hervimos la coliflor sin previa descongelación durante 10-12 minutos y la escurrimos. Poner aceite y/o mantequilla en una sartén y dorar el producto hasta que esté al gusto.

Espárrago triguero mediano entero

Espárrago verde entero escaldado.

DIÁMETRO: 12-16 mm.
LONGITUD: 17 cm.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 12 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir los espárragos sin descongelar en un poco de aceite. Servirlos en una fuente decorada con pescados ahumados, huevo duro en tira y aceitunas, acompañados de mahonesa.

Hojas de espinacas en bloque

Hojas de espinacas, completamente limpias y congeladas, en porciones de aproximadamente 30 a 50 mm. de longitud.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sofreír unos ajos enteros en un poco de aceite, con una guindilla, cuando estén dorados sacar de la sartén e incorporar las espinacas sin descongelar, dejar freir unos minutos y agregar el sofrito anterior. Servir con queso rallado.

Espinacas en porciones

Espinaca en porciones, completamente limpia y congelada, en porciones de aproximadamente 30 a 50 mm. de longitud.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

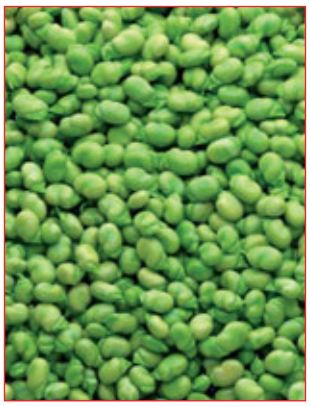
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner en agua hirviendo y dejar cocer de 6 a 8 minutos. Poner aceite en una sartén. Cuando esté caliente, añadir el producto y rehogar de 3 a 5 minutos.

Habitas superbaby

Habitas ultracongeladas, con un máximo de 12 mm. de anchura, sueltas y limpias.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente , cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 8 a 10 minutos.



Puerro en rodajas

Rodajas de puerro tierno y firme, blanco/verde en proporción variable, completamente limpias y congeladas.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente , cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 8 a 10 minutos.

Guisantes

Guisante común:

Guisantes ultracongelados, completamente sueltos y limpios con un calibre 10, 2 a 11 mm.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Topgel
gama

Guisante fino:

Guisantes ultracongelados, completamente sueltos y limpios con un calibre 8, 8 a 10, 2 mm.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Guisante industrial:

Guisantes ultracongelados, completamente sueltos y limpios. Sin calibrar.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 8 a 12 minutos.

Judía verde plana

Judías planas completamente sueltas y perfectamente limpias, cortadas en trozos de 4 cm. de longitud, aprox.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Trocear tomate y cebolla y añadir las judías sin descongelar, rehogando la mezcla con aceite y sal. Cocer en olla a presión durante 4 minutos para obtener unas sabrosas judías verdes en su jugo ideales para acompañar cualquier plato.

Judía verde redonda troceada

Judías verdes troceadas, en fragmentos de 4 cm. de longitud, aprox., ultracongelada, suelta, limpia, y libre de hilos y fibras.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.

Maíz dulce

Maíz dulce en granos completamente limpios y congelados individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.

Zanahorias baby

Zanahorias baby con un diámetro de entre 6 y 14 mm. y una longitud de hasta 6 cm., completamente sueltas y limpias.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

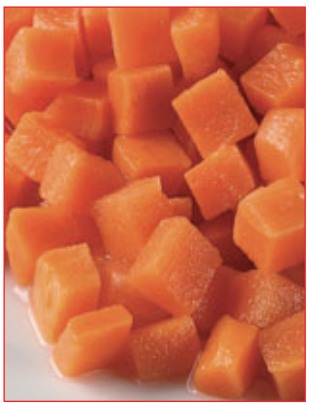
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para ensaladas y guarniciones de pescados y carnes.

Zanahoria en dados

Dados de zanahoria, completamente sueltos y limpios de corte 10 x 10 mm.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer 12 a 15 minutos.



Zanahoria en rodajas

Rodajas de zanahoria, completamente sueltas y limpias, de 10 a 35 mm. de diámetro y 6 mm. de espesor.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocer las zanahorias sin descongelar y a continuación freirlas en poco aceite y espolvorear con perejil. Muy apropiada para acompañar todas las carnes.

Pimiento rojo en tiras

Pimiento rojo, cortado en tiras de entre 5 y 7 mm., completamente limpias y congeladas individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para acompañar toda clase de ensaladas en crudo o para cocinarse en guisos y salteados.

Pimiento verde en tiras

Pimiento verde, cortado en tiras de entre 5 y 7 mm., completamente limpias y congeladas individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Ideal para acompañar toda clase de ensaladas en crudo o para cocinarse en guisos y salteados.

VARIEDADES SILVESTRES

Rebozuelo

ESPECIE: Cantharellus Cibarus.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

Colmenilla

ESPECIE: Morchella Rotunda o Cónica.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

Cóctel de setas silvestres

Mezcla de setas salvajes, compuesta por: Boletus Edulis (8%), Boletus Luteus (17%), Lentinus Edodes "Shiitake" (25%), Pleurotus Ostreatus (25%), Pholiota Mutabilis (25%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

Boletus enteros

Boletus Edulis congeladas individualmente, con un diámetro entre 4 y 6 cm.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

Boletus tapón

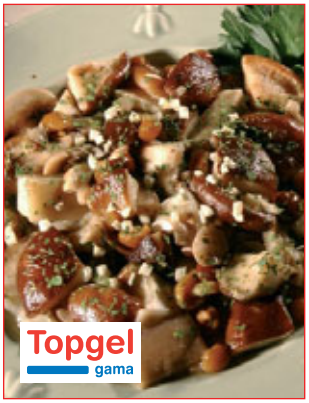
Variedad Boletus Edulis, seleccionadas, limpias y calibradas, con una altura de entre 3 y 5 cm.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

Cóctel de setas

Una mezcla compuesta de champiñones de París (30%), shiitake (31%), setas de cardo (20%), setas nameko (9,5%) y boletus (9,5%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas



Champiñón laminado

Champiñón laminado tradicional.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Champiñón miniatura

Champiñón de París limpios y calibrados, enteros, con un diámetro máximo de 25 mm.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Una de las excelencias de las setas es que las podemos combinar con todo tipo de platos, desde una básica ensalada hasta una guarnición de aves y caza o el más sofisticado postre de la más alta cocina. Estos productos atractivos y originales, deben consumirse sin previa descongelación.

Hojaldre de vieiras con verduritas

Excelente hojaldre gratinado (50%) combinado con la nobleza de las vieiras (30%) seleccionadas con esmero y preparadas con calabacines, zanahorias y cebolla (10%) de la más alta calidad, nata y un toque de vino blanco.

PIEZA: 120 g. aprox.
CAJA: 16 Uds.

MODO DE EMPLEO: Para conseguir un hojaldre crujiente, precalentar el horno a 220ºC , y sin descongelar, hornear durante 20-25 minutos

Hojaldre de marisco

Excelente hojaldre gratinado (50%) relleno de langostino (33%), sopa de langosta, camarón, crema, setas y mantequilla.

PIEZA: 120 g. aprox.
CAJA: 18 Uds.

MODO DE EMPLEO: Para conseguir un hojaldre crujiente, precalentar el horno a 220ºC , y sin descongelar, hornear durante 20-25 minutos

Hojaldre de foie

Excelente masa de hojaldre gratinada (50%) y rellena de una guarnición de auténtico foie gras de pato (38%) que hacen las delicias de todos los paladares.

PIEZA: 100 g. aprox.
CAJA: 18 Uds.

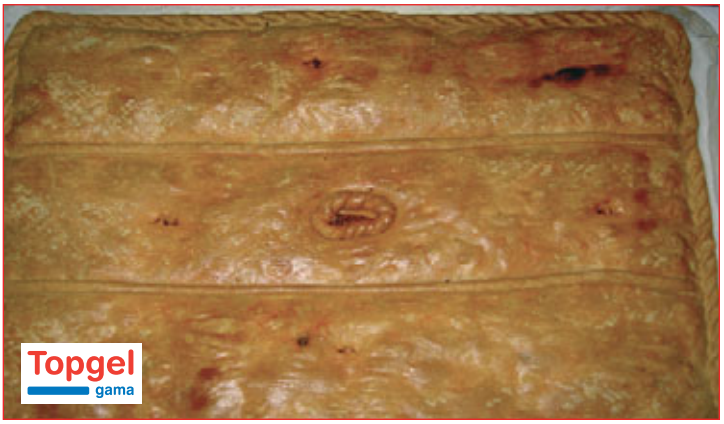
MODO DE EMPLEO: Para conseguir un hojaldre crujiente, precalentar el horno a 220ºC , y sin descongelar, hornear durante 20-25 minutos.

Empanada de atún/carne

Plancha de empanada con más de un 55% de relleno de atún o carne.

PIEZA: Plancha de 1800 g. cruda (1.650 g. cocida) con unas medidas de 38x28 cm.
CAJA: 1 Ud.

MODO DE EMPLEO: Cocer en horno a 180-220ºC durante 20 minutos.



Fagot de espárragos y salmón

Manojo de espárragos enlazados con una loncha de salmón congelados individualmente. Ideal para acompañar cualquier tipo de plato.

PIEZA: 45 g.
BANDEJA: 6 piezas
CAJA: 12 bandejas

Fagot de judías y bacon

Judías verdes finas y precocinadas, dispuestas en un manojo y atadas a una fina loncha de bacon.

PIEZA : 45 g.
BANDEJA : 18 piezas
CAJA : 6 bandejas

Fagot de espárragos y bacon

Manojo de espárragos verdes, enlazados con una loncha de bacón.

PIEZA: 45 g.
BANDEJA: 12 piezas
CAJA: 6 bandejas

Fagot de espárragos al natural

Manojo de espárragos con una longitud maxima de 12 cm congelados individualmente y atados por un cordon vegetal.

PIEZA : 30 g.
BANDEJA : 6 piezas
CAJA : 12 bandejas

Fagot de zanahorias natural

Manojo de tiras de zanahoria con una longitud máxima de 7 cm congelado individualmente y atado por un cordón vegetal.

PIEZA: 20 g.
BANDEJA: 12 piezas
CAJA: 12 bandejas

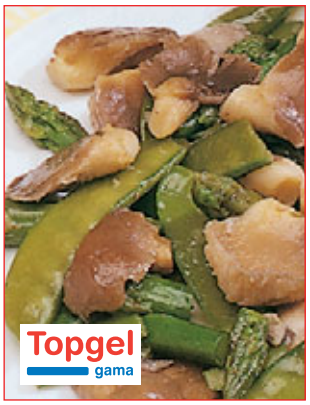
MODO DE EMPLEO: Estos productos no precisan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.
Los fagots son cortados una vez que el manojo ha sido realizado por lo cual la presentación resulta impecable.

Salteado de espárragos y setas

Una combinación original de sabores y colores para acompañar las carnes y el pescado. Compuesto de setas (44%), espárragos (31%) y vaina de guisantes (5%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar. Saltear 10 minutos a la sartén, con aceite de oliva y ajo picado.

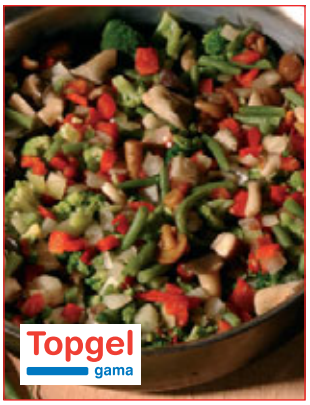


Salteado de setas y verduras

Compuesta de mini setas de chopo (20%), brócoli (20%), pimientos rojos (15%), judías verdes (15%), cebollas (15%), setas de cardo (8%) y shii take (7%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Sin descongelación previa preparar en la sartén con un poco de aceite y ajo picado y remover hasta la total evaporación del agua.

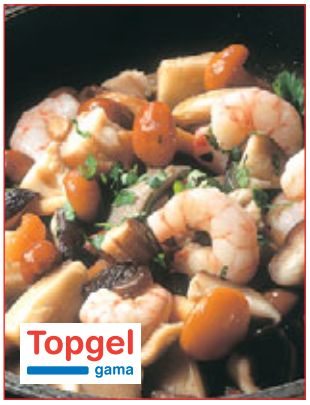


Salteado de alistados y setas

Setas (85%) shiitake, nameko y de cardo, mezcladas con cola de gamba alistada (15%).

BOLSA: 2 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y sin descongelar, añadir el salteado y sal al gusto. Cocinar a fuego fuerte durante 5 min., removiendo de vez en cuando.

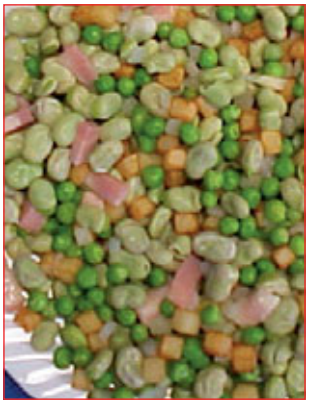


Salteado de habitas

Mezcla de habas súper baby (30%), guisantes extra fino (30%), patata prefrita (20%), bacón (10 %) y cebolla (10%).

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén añadir los ingredientes y rehogar durante 7 minutos.



Arroz tres delicias

Mezcla de arroz (42%), zanahoria (20%), fiambre de magro (12%), gamba pelada (12%) y guisante (14%).

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Poner agua a hervir en un recipiente e introducir el producto sin descongelar. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos

Berenjena rebozada

Rodajas de berenjena rebozadas, prefritas y ultracongeladas.

PIEZAS: 12 g. aprox.
BOLSAS: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Aros de cebolla

Aros de cebolla naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

PIEZAS: 12 g. aprox.
BOLSAS: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Revuelto de ajetes, gambas y trigueros

Mezcla de brotes de ajo (50%), espárrago triguero troceado (30%) y gamba pelada (20%)

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla, etc.

Revuelto de gambas, setas y champiñón

Mezcla de champiñón laminado (50%), setas (30%) y gamba pelada (20%).

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

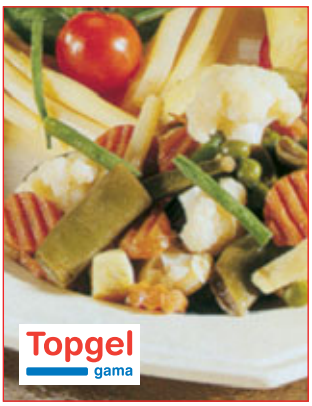
MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla, etc.

Menestra común

Judía recortada (25%), zanahoria dado (25%), guisante (20%), coliflor (20%), coles de Bruselas (10%).

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Su elaboración a base de verduras combinadas la hace tener un sitio en cualquier tipo de dieta y con un resultado muy saludable.



Menestra especial

Mezcla de guisante fino (20%), judía verde plana (26%), zanahoria rodajas (21%), champiñón entero (13%), alcachofa troceada natural (6%), coliflor (10%) y yemas de espárrago blanco (4%).

BOLSAS: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 12 a 15 minutos.

Ensalada de pasta

Mezcla de pasta tricolor en espiral (50%), zanahoria en dados de 10x10 mm. (20%), judía verde troceada (10%), guisante fino (10%) y maiz dulce (10%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos.

Ensalada fantasía

Una ensalada compuesta de surimi con sabor a cangrejo (36%), mazorquitas de maíz (25%), papaya (24%), gambas peladas cocidas (15%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente y servir directamente aliñada o acompañada de alguna salsa.

Ensaladilla

Una ensaladilla tradicional compuesta de patatas (55%), zanahorias (25%), guisantes (10%) y judías verdes redondas (10%).

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperatura ambiente y servir directamente aliñada o con salsa.

Patatas 3/8

Patata prefrita en aceite vegetal. Gracias a su corte tradicional, conserva el auténtico sabor de la patata y se mantiene caliente más tiempo.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Patatas steakhouse

Perfectamente adaptada para acompañar las carnes y las parrilladas. Gracias a su corte ancho y original (9/18), esta patata prefrita en aceite vegetal conserva su auténtico y se mantiene caliente más tiempo.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Patatas julienne

Patata prefrita en aceite vegetal, de corte muy fino, obtenida a partir de una selección rigurosa de la materia prima.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Patatas bravas

Cortes de patata sin piel prefritos en aceite vegetal con un tamaño de 20x20 mm., ideal para tapas y aperitivos.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Freir sin descongelar en abundante aceite muy caliente (180ºC) durante unos minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.

Patatas dado

Patatas en dados de 12x12 mm., completamente limpios y congelados individualmente, sin presencia de materias extrañas y libre de hilos y fibras.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

Patatas parisinas

Patatas enteras completamente limpias y congeladas individualmente.

BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas

MODO DE EMPLEO: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer durante 10 minutos.

En Topgel queremos ofrecer una nueva gama de productos que solucionen las necesidades de nuestros clientes.
Ofrecemos soluciones para:

- **Falta de tiempo.**
- **Dificultades de planificacion.**
- **Alta rotación de plantilla.**
- **Disminución de equipamientos de cocina.**
- **Espacio limitado en las cámaras.**
- **Problemas de conservación de productos.**

Aportando recetas elaboradas con materias primas de alta calidad que dan como resultado platos que realmente parecen recien cocinados y que suponen:

- **Ahorro de tiempo y más rotación de mesas.**
- **Rapidez y comodidad: facilidad de almacenaje y limpieza.**
- **Control de stocks, costes y márgenes.**
- **Ausencia de mermas de producto.**
- **Evitar los problemas de caducidad al tratarse de productos pasteurizados y ultracongelados.**
- **Desaparición de humos y olores.**
- **Seguridad alimentaria.**

Paella de verduras

Paella de arroz con grano largo, a base de verduras de la huerta: coliflor, calabacín, tomate concentrado, judías verdes, guisantes, pimiento rojo y verde, y garrafón.

UNIDAD: 400 g.
CAJA: 6 Uds.

5 MINUTOS

Paella de marisco

Paella de marisco a base de gamba pelada, carne de mejillón, manto de calamar y verduras variadas (pimiento rojo y guisantes).

UNIDAD: 400 g.
CAJA: 6 Uds.

5 MINUTOS

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, calentar a la máxima potencia en microondas o bien en horno tradicional a 220º. Dejar reposar, remover y servir.

6 MINUTOS

Solomillo a las seis pimientas

Dos solomillos de cerdo con una suave salsa a las seis pimientas.

UNIDAD: Bandeja monoración (250 g.) con dos piezas (85 g./pieza, aprox.)
CAJA: 12 bandejas

Sugerimos acompañar con guarniciones, tipo patatas panaderas, setas, pimientos con cebolla e incluso, tostas con queso brie o cebolla caramelizada.

6 MINUTOS

Medallones de pollo al oloroso

Dos medallones de pechuga de pollo en salsa de vino oloroso.

UNIDAD: Bandeja monoración (250 g.) con dos piezas (80 g./pieza, aprox.)
CAJA: 12 bandejas

Como plato principal se puede servir solo o con guarnición, desde patata parisina, fondo de verduras tipo zanahorias y puerro o incluso salteado con uvas. Ideal para hacer tostas y rellenar vol-au-vents.

Suprema de salmón al sherry

Lomo de salmón con suave salsa de nata y pimienta verde.

UNIDAD: Bandeja monoración (250 g.) de una pieza (170 g. aprox.)
CAJA: 12 bandejas

Perfecto para servir con guarnición de patatas cocidas o verduras tipo brócoli, guisantes, espárragos...

6 MINUTOS

MODO DE EMPLEO: En microondas, perforar varias veces el film e introducir la bandeja en modo descongelación durante 7 minutos. Una vez descongelado, calentar de 2 a 3 minutos a la máxima potencia. Estos productos pueden descongelarse en el frigorífico sin abir ni perforar el film protector y calentarse al baño maría de 5 a 10 minutos. Una vez listo, agitar suavemente, retirar el film y emplatar.

Productos

Croquetas
- Croquetas tradicionales de jamón serrano/pollo/bacalao
- Croquetas artesanas de jamón/pollo
- Croquetas caseras de jamón/pollo
- Croquetas sabor jamón/pollo
- Mini croquetas caseras de jamón

Aperitivos
- Dátiles con bacon
- Nubes de pollo
- Alitas de pollo marinadas
- Empanadillas de bonito
- Mini empanadillas de bonito
- Bocadito de marisco
- Huevo moll
- Buñuelos de bacalao
- Gambas rebozadas
- Mejillones tigre
- Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao

Pastas y pizzas
- Ravioli de carne
- Capelletti ricotta-espinacas
- Raviolini 4 quesos
- Canelón sin bechamel
- Canelón gratinado
- Lasagna gratinada
- Pizza de jamón y queso
- Mussaka

Tortillas y crepes
- Tortilla con cebolla
- Tortilla plancha
- Tortillón
- Base de crepes
- Crepes de jamón y queso
- Crepes de jamón y queso gama Extra

Pescado y marisco
- Doré de merluza
- Filete de merluza empanado
- Filete de merluza natural empanado
- Varitas de merluza
- Palitos de merluza
- Rodajas de merluza rebozadas
- Concha de vieira gratinada 40% Premium
- Concha de vieira gratinada
- Merluza a la fiorentina
- Pescadito rebozado
- Anillas a la romana Premium
- Anillas a la romana
- Capricho de mar
- Rabas empanadas
- Fritura de rabas
- Sepia rebozada

Carne
- Hamburguesa de vacuno
- Hamburguesa mixta
- Albóndigas
- Flamenquín de York/York y queso
- San jacobo Extra
- Filete natural de pechuga de pollo empanado
- Pechuga de pollo empanada
- Nuggets de pollo
- Pechugrín de jamón serrano y pimiento
- Cordón Bleu de pavo

Verduras al natural
- Dientes de ajo picados
- Corazones de alcachofa
- Alzachofa en trozos
- Berenjena en dados
- Borraja
- Brócoli
- Cardo
- Cebolla en dados
- Coliflor
- Espárrago triguero mediano entero
- Hojas de espinacas en bloque
- Espinacas en porciones
- Habitas superbaby
- Puerro en rodajas
- Guisante común
- Guisante fino
- Guisante industrial
- Judía verde plana
- Judía verde redonda troceada
- Maiz dulce
- Zanahorias baby
- Zanahoria en dados
- Zanahoria en rodajas
- Pimiento rojo en tiras
- Pimiento verde en tiras

Hongos y setas
- Rebozuelo
- Colmenilla
- Cóctel de setas silvestres
- Cóctel de setas
- Boletus enteros
- Boletus Tapón
- Champiñón laminado
- Champiñón miniatura

Hojaldres y empanadas
- Hojaldre de vieiras con verduritas
- Hojaldre de marisco
- Hojaldre de foie
- Empanada de atún/carne

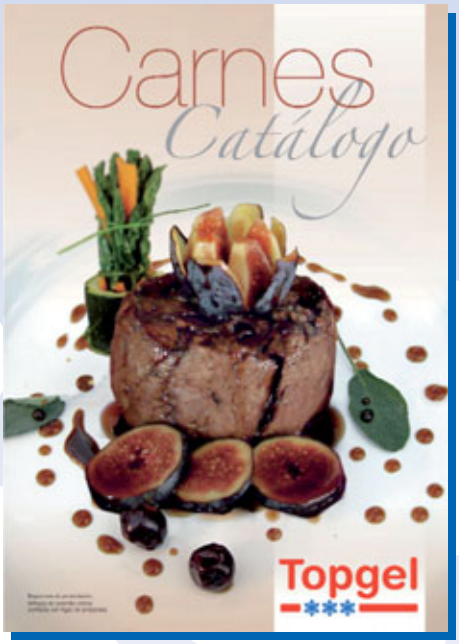
Fagots
- Fagot de espárragos con salmón
- Fagot de judías con bacon
- Fagot de espárragos y bacon
- Fagot de espárragos natural
- Fagot de zanahorias natural

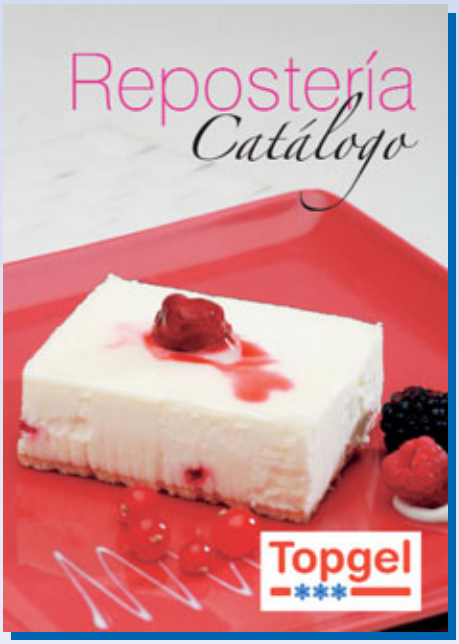
Verduras y salteados
- Salteado de espárragos y setas
- Salteado de setas y verduras
- Salteado de alistados y setas
- Salteado de habitas
- Arroz tres delicias
- Berenjena rebozada
- Aros de cebolla
- Revuelto de ajetes, gambas y trigueros
- Revuelto de gambas, setas y champiñón
- Menestra común
- Menestra especial
- Ensalada de pasta
- Ensalada fantasía
- Ensaladilla

Patatas
- Patatas 3/8
- Patatas steakhouse
- Patatas julienne
- Patatas bravas
- Patatas en dados
- Patatas parisinas

5ª gama: calentar y servir
- Paella de verduras
- Paella de marisco
- Solomillo a las 6 pimientas
- Medallones de pollo al oloroso
- Suprema de salmón al Sherry

OTROS CATÁLOGOS TOPGEL





Comunicación, diseño y realización: ASOCIADOS & CIA

DELEGACIONES

topgelrestauración

Albacete 967 246 331	Córdoba 902 202 039	Huelva 955 718 247	Málaga 902 353 555	Tarragona 902 101 066
Almería 902 353 555	Cuenca 969 331 324	Huesca 902 101 066	Mallorca 971 206 761	Teruel 978 606 335
Asturias 985 980 914	Gandía 962 866 769	Ibiza 971 310 812	Murcia 968 467 514	Toledo 900 122 581
Ávila 900 122 581	Girona 938 495 572	Jaén 902 353 555	Palencia 902 243 434	Valencia 961 340 715
Barcelona 938 495 572	Gran Canaria 900 122 581	La Rioja 941 241 059	Pamplona 948 302 434	Valladolid 902 243 434
Cádiz 956 404 012	Granada 902 353 555	León 902 243 434	Salamanca 902 243 434	Zamora 902 243 434
Castellón 962 680 788	Guadalajara 915 075 552	Lleida 902 101 066	Sevilla 955 718 247	Zaragoza 902 101 066
Ciudad Real 926 321 254	Guipúzcoa 943 300 210	Madrid 915 075 552	Soria 975 226 456	Central 913 431 110

Sugerencia de presentación. Productos disponibles, salvo error tipográfico o fin de existencias.